



F O N T A I N E B L E A U

COCKTAILS

Cocktails Signature

| | |
|---|----|
| Gina Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Dandelion & Burdock Bitters, eau pétillante, basilic</i> | 12 |
| Chandon Spritz <i>Chandon Garden Spritz, orange, romarin</i> | 12 |
| Rhum de l'orient <i>Rhum ambré, sirop de rose, jus de yuzu, citron jaune, blanc d'œuf</i> | 14 |
| Moon & Dark <i>Gin aromatisé au thé, liqueur de chocolat, sirop de vanille, blanc d'œuf</i> | 15 |
| Bellini <i>Champagne, jus de pêche, crème de pêche</i> | 15 |
| Negroni <i>Gin Beefeater, Campari, Mussalano</i> | 13 |
| Hugo by Gina <i>Fiorente, prosecco, menthe, eau pétillante</i> | 13 |

Mocktails Signature, sans alcool

| | |
|--|----|
| Rose Oriental <i>Sirop de rose, jus de yuzu, eau de fleur d'oranger, blanc d'œuf</i> | 10 |
| Passionata <i>Sirop de lavande, jus de pamplemousse, eau pétillante, poivre de Timut</i> | 9 |

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS D'ITALIE

AU VERRE 12 CL

| | |
|---|----|
| Pierre Trichet l'Authentique Brut | 13 |
| Pierre Trichet l'Authentique Rosé | 17 |
| Vénétie Domaine Paladin, Prosecco Essentia Extra Dry, Nord de Venise | 8 |
| Vénétie Domaine Paladin, Prosecco Rosé Brut, Nord de Venise | 9 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS.

APERITIVI *à partager*

Planche à composer : 5 euros la portion ou 27 euros les 6 portions

Fromages :

*gorgonzola
*pecorino
*scamorza
*taleggio

Charcuteries :

*mortadelle
*coppa
*parme
*spianata piccante

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Stracciatella, huile d'olive | 16 |
| Vitello tonnato, câpres à queue et anchois | 18 |
| Artichauts poivrades crus, avocat, citron et parmesan | 18 |
| Tomates anciennes, burrata des Pouilles et pesto vert | 19 |
| Carpaccio de poisson blanc au naturel "selon arrivage", huile d'olive citron, agrumes et noisettes torréfiées | 22 |

RISOTTO E PASTA

| | |
|--|----|
| Véritable carbonara, linguines, guanciale et parmesan | 20 |
| Linguine alle Vongole, coques, ail et persil | 25 |
| Raviolis farcis à la tomate et mozzarella, glacés au beurre à la sauge et parmesan | 25 |
| Raviolis au chèvre et miel, ricotta, roquette et huile d'olive | 25 |
| Risotto au safran, moules, crevettes et coques | 29 |

SECONDI

| | |
|--|----|
| Dos de cabillaud poêlé, Purée de petits pois, tomates confites, guanciale et beurre blanc pistache | 30 |
| Filet de bar rôti, Purée de pois chiches, spianata piccante et gremolata aux herbes | 28 |
| Escalope alla Milanese, « façon GINA » Jus corsé et linguines à la tomate & olives taggiasche | 28 |
| Quasi de veau cuit à basse température, Jus crémeux à la sauge, pommes de terre grenaille, cebettes et tomates confites | 30 |
| Tagliata de bœuf « ENTRECÔTE 250GR » Condiment Puttanesca, pommes de terre rôties au beurre et salade verte | 36 |

FORMAGGIO

| | |
|---|----|
| Assiette de fromages, mélange d'herbes et de jeunes pousses | 10 |
| Assiette de fromages accompagnée d'un verre de vin italien | 14 |

DOLCI

| | |
|---|----|
| Tiramisu café et Marsala | 12 |
| Autour de la noisette - glace, biscuit et noisettes caramélisées | 12 |
| Fondant au chocolat, glace vanille | 12 |
| Minestrone aux fruits rouges, coulis et sorbet à la menthe | 12 |
| Fontainebleau à la pêche et abricot, coulis et meringues croquantes | 12 |
| Affogato à la glace vanille et pistaches caramélisées | 10 |

BAMBINI

| | |
|---|----|
| Escalope alla Milanese, pâtes à la sauce tomate <i>ou</i> Véritable Carbonara | |
| Glace vanille <i>ou</i> Fontainebleau | 18 |

PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS
DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.